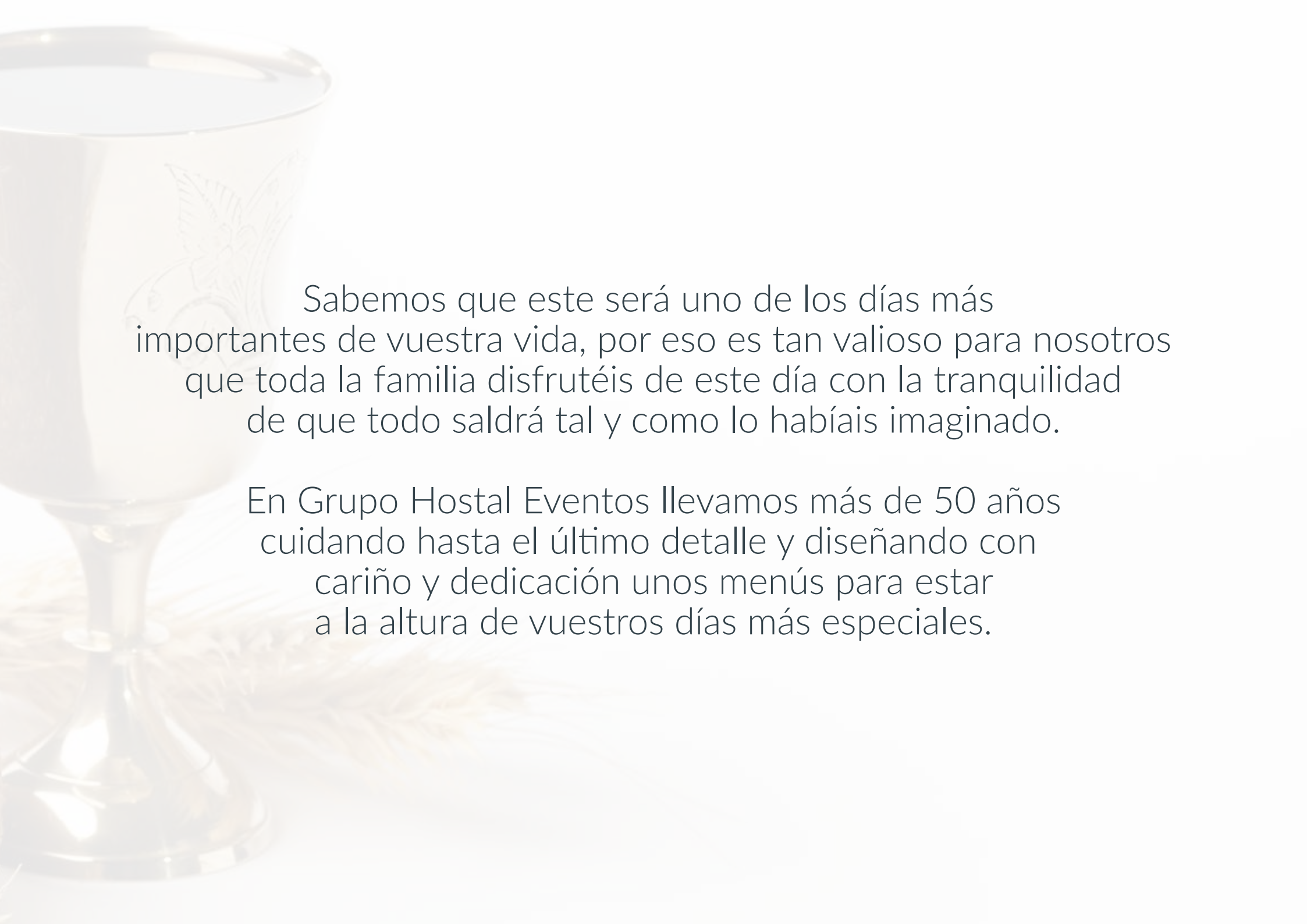


A close-up photograph of a person's hands holding a white rosary and a small, open book. The hands are positioned in the center of the frame, with the fingers gently holding the items. The background is a soft, out-of-focus light blue. The overall tone is serene and religious.

COMUNIONES

2024



Sabemos que este será uno de los días más importantes de vuestra vida, por eso es tan valioso para nosotros que toda la familia disfrutéis de este día con la tranquilidad de que todo saldrá tal y como lo habíais imaginado.

En Grupo Hostal Eventos llevamos más de 50 años cuidando hasta el último detalle y diseñando con cariño y dedicación unos menús para estar a la altura de vuestros días más especiales.

Menú 1

Primero

Salmorejo cordobés

Pescado

Mero en salsa vizcaína

Carne

Medallones de solomillo ibérico
al moscatel

Postre

Tarta de ceremonia
con helado

46,70€

Menú 2

Entrantes al centro

Surtido de ibéricos de Guijuelo
con pan tumaca

Canutillos de morcilla con miel de flores

Primero

Gazpacho de Sandía

Carne

Bacalao con su pil pil

o

Abanico de secreto ibérico
a la parrilla con parmentier

Postre

Tarta de ceremonia
con helado

51,00€

Precios por persona. IVA incluido.

Menú 3

Entrantes al centro

Surtido de ibéricos con pan tumaca

Ensalada de Burrata

Langostinos dos salsas

Principal

Merluza Aida

o

Lomo de Entrecot de Ternera
a la parrilla

Postre

Tarta de ceremonia
con helado

58,60€

Menú 4

Entrantes al centro

Micuit de Pato

Alcachofas en flor con papada

Pescado

Lubina

a la donostiarra

Carne

Pierna de cordero lechal
asada al estilo castellano

Postre

Tarta de ceremonia
con helado

64,30€

Precios por persona. IVA incluido.

Menú Infantil

Entrante

Surtido de Ibéricos

Principal

Escalope vienés
con patatas fritas

Postre

Tarta de ceremonia
con helado

32,00€

Bebidas

Todos los menús incluyen

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas

Café o Té

Copa de cava

Vino blanco

D.O. Rueda

Vino tinto

D.O. Ribera de Duero

Precios por persona. IVA incluido.

Servicios incluidos

Minutas personalizadas con o sin foto

Mesa de chucherías

Animación infantil

Baile con discoteca móvil

Servicios adicionales

Variedad en tartas de ceremonia

Decoración especial de mesas y accesorios

También disponemos de menús para intolerantes, alérgicos y vegetarianos-veganos. Consúltanos.

Para más información y contratación:

Ana López | 620 10 49 39 | comercial2@grupohostal.com



grupo **hostal**
EVENTOS